Belge

26-27

LE BAR AMÉRICAIN

14
18
22
24
30
34
36
42
44
46
50
53
56
58
60-61
64
72

COCKTAILS

par George PILLAERT

J. J. SPAANS
Kastanielaan 1
PURMEREND

Cognacs 58-75

CF 4.50

D. J. SPAANS
Kastanjelaan 1
PURMEREND

LE BAR AMÉRICAIN COCKTAILS

par George PILLAERT

D. J. SPAANS
Kastanjelaan 1
PURMEREND

LE BAR AMÉRICAIN MODERNE

LE BAR AMÉRICAIN
COCKTAILS

Depuis quelques années, nous avons vu naître un nombre considérable de Bars américains plus luxueux les uns que les autres ; tant au point de vue de confort pour la clientèle qu'au point de vue pratique pour le chef barman et ces commis.

Les plus petites villes possèdent d'ailleurs et de longue date leur "American Bar,,.

L'évolution qu'a pris le Bar Américain moderne ne peut plus être comparé à ce qu'il était il y a 20 ans ; les principes employés pour la confection des boissons anglaises et américaines est tout autre.

Telle il y a la cuisine moderne avec ces plats régionnaux tel il y a l'American Bar moderne avec ses nouvelles créations lancées par les chefs barman les plus réputés.

De tout temps, la préparation des boissons anglaises et américaines a été un art pour celui qui l'exerce, de nos jours, plus que jamais, cet art est une nécessité absolue en raison des nouveaux cocktails créés

par les chefs barmans les plus côtés de toutes les grandes capitales.

La confection, la manipulation, le dosage, le poids et le degré d'alcool et la teneur de tout ce qui rentre dans la préparation des cocktails doit essentiellement être à la connaissance du chef barman.

Il se basera sur ces recettes pour arriver à donner une forme, un goût, un arôme qui doit correspondre à la dénomination de chaque cocktail.

Malgré le nombre considérable de cocktails existant, la préparation de ceux-ci doit être basée sur le nom que porte chaque cocktail. Ainsi un Manhattan doit être exclusivement préparé avec un Whisky canadien et non un Whisky écossais ; si on emploit un Whisky autre que le Whisky canadien pour ce cocktail ce ne serait pas un Manhattan, il n'aurait ni le goût ni l'arôme voulu ; et il ne donnerait pas satisfaction au dégustateur.

Un Baccardi doit essentiellement être fait avec du rhum portant le nom du cocktail, le rhum Ron Baccardi ; rhum légèrement teinté au naturel par les distillations savantes et de provenance des Indes anglaises.

Un Martini ne peut être préparé qu'avec un gin de marque, tel que le Gordon Gin, Gilbey, Mac Nish, Burnett, etc. etc.

Comme on le voit par ces trois exemples différents, chaque cocktail porte un nom ; ce nom sert de base à la préparation de chacun d'eux et nul autre produit de qualité médiocre ne peut remplacé ni parfaire celui désigné par le nom que le cocktail porte.

Tous les produits usités en American Bar doivent être aussi variés que possible et n'employer que des marchandises de 1ère marque.

Tout autre produit similaire de qualité médiocre ne peut les égaler et ne pourra jamais donner en aucun cas la finesse et l'arome si nécessaire et dont le dégustateur est en droit d'attendre.

C'est par les procédés savants de dosage que les chefs Barman se sont créés une réputation qui n'est plus à faire, c'est de là que découle l'art du maitre du Shaker ; leur consciense professionnelle leur a donné la volonté de toujours mieux connaitre.

George PILLAERT
Chef Barman Paris 1933

Copyrigth 1935 Cy
George PILLAERT

Droits réservés

MATERIEL DE BAR

Shakers :

timbales argentées dont on se sert pour les mélanges.

Tumbler :

grand verre à mélanges.

Stilligoutte :

petit carafon avec bouchon stilligoutte servant à corsé les cocktails trait par trait.

Rape à muscade

(argentée)

Couteau à Zeste

(inoxydable)

Porte-Chalumeaux

Sucrier

pour sucre en poudre.

Passoirs

en métal argenté.

Cuillères de bar

à longue tige.

EXPRESSIONS TECHNIQUES

Passer Shakers :

secouer la préparation aux shakers pour rafraîchir et mélanger les alcools.

Passez :

passer le mélange d'un shaker à l'autre dans le passoir.

Zeste :

légère écorce de citron ou d'orange pressée sur la peau pour en faire sortir les gouttes d'essence et le parfum.

Bordé ou Givré :

passé sur le bord du verre un morceau de citron pour l'humecter, puis le tremper dans le sucre en poudre.

Un trait :

Jet obtenu avec le stilligoutte représentant quelques gouttes.

Remué :

remué le contenu du verre avec la cuillère.

COCKTAILS

LE COCKTAIL DANS SES DIVERSITÉS

Le charme du cocktail réside dans le choix savant et convenable des mélanges.

Chacun peut y mettre un peu de fantaisie et modifier selon les goûts, selon l'atmosphère du Bar ; les formules classiques.

GET RIGHT GENTLEMAN
THE RIGHT ATMOSPHÈRE
AND THE RIGHT COCKTAIL

POUR TOUS COCKTAILS

ou la préparation nécessite un alcool quelconque ; c'est toujours l'alcool, ou liqueur, qui doit être versé en premier lieu dans le verre Tumbler où Shaker et à même la glace.

Tous alcools ou liqueurs au contact brusque de la glace réagit chimiquement et ou ce produit, à ce moment même, une réaction virulente définie d'ailleur que l'on peut nier et qui déside la valeur primordial du Cocktail.

Il est bon de s'assurer du goût du client : dry - médium and sweet.

MARTINI

VERMOUTH

TURIN ■

ROSSI

APÉRITIF

MARTINI

VERMOUTH

DRY ■

■

PRODUITS DE BASE
POUR LES COCKTAILS

COCKTAILS :

Crowe Cocktail

1/3 fine Hennessy
1/3 Gordon's Dry Gin
1/3 Vermouth Martini
2 traits de Cointreau — Tumbler
très répandu à Londres

Vermouth Cocktail

2/3 Vermouth Martini DRY
1/3 Gordon's Dry Gin
2 traits angostura — Tumbler
un Zeste de citron améliore son parfum

Rubis

2/3 Rossi
1/3 Gordon's Dry Gin — Tumbler
un zeste de citron améliore son parfum

Rubis - Autre Recette

se prépare et se sert directement dans le même verre
1 gros glaçon
1/3 Rossi
1/3 Vermouth Martini
1/3 Gordon's Dry Gin
un large Zeste de citron améliore son parfum

Martini

2/3 Gordon's DRY Gin
1/3 Martini Vermouth DRY
1 trait angostura
Zeste de citron — Tumbler

Martini

2/3 Gordon's DRY Gin
1/3 Noilly Prat
1 trait angostura
Zeste de citron — Tumbler

Martini (doux)

1/2 Gordon's DRY Gin
1/2 Vermouth Martini
1 trait angostura
Zeste de citron — Tumbler

Brandy

3/4 Fine Martell
1/4 Vermouth Martini DRY
1 trait angostnra — Passer Tumbler
Zeste de citron

Bronx

1/3 Gordon's Gin
1/3 Noilly Prat
1/3 Vermouth Martini — Passer Shakers
Le jus d'une 1/2 orange — Zeste d'orange

Manhattan

1/2 Whisky Canadian
1/4 Noilly Prat
1/4 Vermouth Martini
1 Trait angostura

Zeste de citron - Tumbler

Américano

1/2 Vermouth Martini
1/2 Rossi
2 Traits orange Bitter
2 » angostura

Un large Zeste de citron

Canadian

1/2 Canadian Whisky
1/2 Noilly Prat
2 Traits angostura

Passer Tumbler

Paradis

1/3 Gordon's Gin
1/3 Fine Martell
1/3 Apricot Brandy
Le jus d'une 1/2 orange

Passer Shakers

Side-Car

1/2 fine Tricoche
1/2 Cointreau
3 traits curaçao blanc
Le jus d'un 1/2 citron

Passer Shakers

GORDON'S DRY GIN

Le plus blanc
Le plus pur
Le meilleur

Ne contient pas de matière colorante ni de substances nuisibles.

Renommée mondiale pour les

Cocktails, les Fizzes et les Rickeys

L'Ame d'un Cocktail

TOUJOURS

HEERING'S CHERRY BRANDY

Ces deux produits doivent leur vogue à leur qualité

White-Lady

1/2 Gordon's DRY Gin
1/2 Cointreau
3 traits curaçao blanc
Le jus d'un 1/2 citron

Passer Shakers

Ferrarrin

1/2 Gordon's DRY Gin
1/4 Eau de vie de Danzig

(Gold Leaf) Marie Brizard

1/4 Maraskin
Quelques gouttes de noyaux de cerises

Tumbler

Falstaff

1/3 Gordon's DRY Gin
1/3 Cointreau
Le jus d'un 1/2 citron

Passer Shakers

Finir avec du Porto Sandeman, verser doucement sur le dos de la cuilliere pour ne pas mélanger la première partie de la seconde

"FALSTAFF,, nom propre : la légende dit ; qu'il absorba le plus grand nombre de cocktails dans son existence.

Napoléon

1/3 Gordon's DRY Gin
Jus d'orange
Grand Marnier rouge

Passer Shakers

Finir champagne Bollinger

Large Zeste d'orange

Benito

1/3 Gordon's DRY Gin
1/3 Abricot Brandy Marie Brizard
1/3 Cherry "Rocher,,
2 traits orange Bitter Tumbler

Gin Cocktail

3/4 Gordon's Dry Gin
1/4 Noilly Prat
1 trait angostura

Joséphine

1/3 Pernod
1/3 Canadian club
1/3 Noilly Prat Tumbler
Finir avec 2 gouttes de grenadine sans remuer

Mimosa

1/4 Gordon's DRY Gin
1/4 jus d'orange
1/2 chartreuse jaune Passer Shakers

Exprinter

1/2 Gordon's DRY Gin
2/3 Punch suédois
1 trait angostura
2 gouttes de grenadine
Passer Shakers - Zeste d'oanger

Old Fashion

3/4 Schotch Whisky W. P. Lowrie
1/4 Jus de citron
2 traits angostura
1/2 cuillère de sucre Passer Shakers

Maidens Prayer

1/2 Rhum Charleston
1/4 Menthe verte
1/4 jus de citron

Givré - Tumbler

Miramar

1/2 Gordon's DRY Gin
1/4 Vermouth Martini DRY
1/4 Dubonnet
1 trait Angostura

Zeste d'orange - Tumbler

Macca

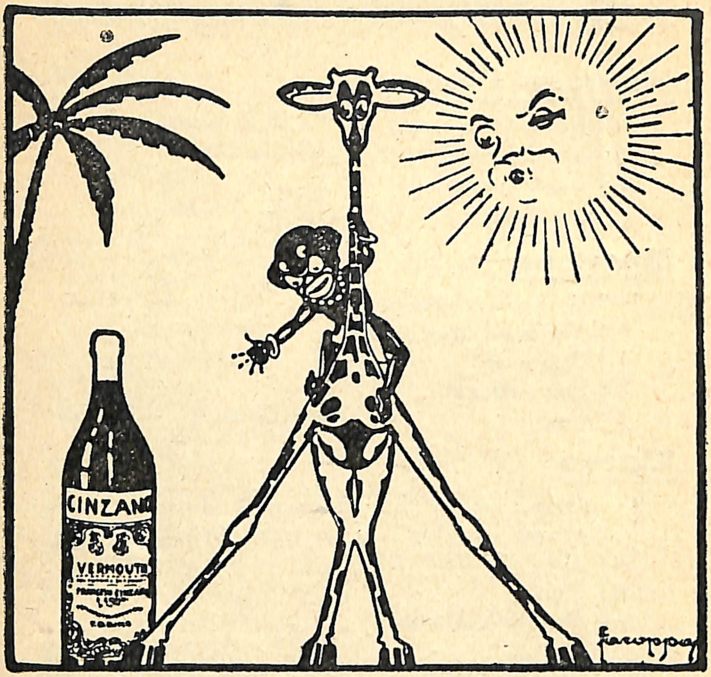
se prépare et se sert directement dans le même verre avec un glaçon et un large Zeste de citron.
1/4 Gordon's DRY Gin
1/4 Rossi
1/2 Vermouth Martini

Baccardi

1/3 Dry Gordon's Gin
2/3 Ron Baccardi
1/4 jus de citron
3 traits de grenadine Passer Shakers

Gin and Vermouth

1/2 Gordon's Gin
1/2 Cinzano
1 trait d'angostura
souvent demandé sous le nom de G. V.



VERMOUTH

CINZANO

Gin and vermouth

1/2 Gordon's Gin
1/2 Vermouth Martini
1 trait d'angostura
Souvent demandé sous le nom de G. V.

Paris Cocktail

CREATION - BAR NAPOLEON PARIS

1/4 Gordon's DRY Gin
1/4 Noilly Prat
1/4 Cinzano
1/4 Campari
1 trait angostura
Zeste de citron - Tumbler

Joungman

CREATION - BAR NAPOLEON PARIS

1/2 fine Martell
1/2 Cinzano
1 trait angostura
Zeste de citron - Tumbler

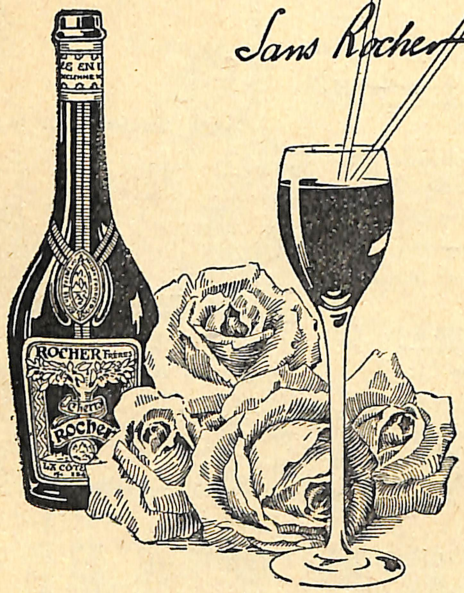
Sport

1/2 Gordon's Gin
1/4 Cinzano
1/4 Campari
1 trait angostura
Garnir une cerise Tumbler

Cirio's Cocktail

1/2 Vermouth Gancia
1/2 Cinzano
2 traits angostura Zeste de citron - Tumbler

Pas de Rose
Sans Rocher



Le Cherry Rocher est
l'âme du Rose Cocktail

Old Man

1/2 Whisky Mc. Nish
1/2 Cinzano
1 trait angostura

Tumbler

Pink Lady

1/2 Gordon's Gin
1/2 Grand Marnier rouge
Garnir une cerise

Tumbler

"Pink,, œillet couleur de rose

Knock-Oût

Gordon's Dry Gin
Fine Hennessy
Calvados

Passer Shakers

Alasca

2/3 Gordon's Dry Gin
1/3 Chartreuse jaune
1 trait orange Bitter

Tumbler

Twelve Miles

2 traits Pernod
2 traits Kummel
2 traits angostura
1/2 Chartreuse jaune
1/2 fine Hennessy

Tumbler

COCKTAIL !

BÉNÉDICTINE

MARTINI Vermouth DRY

SHERRY ROCHER

GORDON'S GIN

MARTELL

BOLLINGER

SHERRY ROSSEL

JOHN BEGG WHISKY

SEULES LES GRANDES MARQUES SONT EMPLOYÉES POUR LA PRÉPARATION DES COCKTAILS

MARIE BRIZARD

SANDEMAN

NOILLY PRAT

COCKTAIL !

GET
RIGHT
GENTLEMAN
THE
RIGHT
ATMOSPHERE
AND
THE
RIGHT
COCKTAIL

CINZANO

HENNESSY

PIPPERMINT
GET

TRICOCHE

CHARLES HEIDSIECK

CROFT'S
OLD PORT

WYNAND
FOCKINK

Mc NISH'S
WHISKY

PETER
HEERING

ROBERTSON
WHISKY

BURNETT
DRY GIN

Gin and French

1/2 Gordon's Gin
1/2 Noilly Prat
1 trait angostura

Mixte Vermouth

1/2 Noilly Prat
1/2 Cinzano
1 trait angostura

Zeste de citron — Tumbler

Mixte Vermouth

1/2 Noilly Prat
1/2 Vermouth Martini
1 trait angostura

Zeste de citron - Tumbler

Gin Angostura

se prépare et se sert directement dans le verre à cocktail.
Burnett Dry Gin très frais
1 trait angostura
Remuer cuillère

Fernet-Branca

2/3 Fernet-Branca
1/3 Cinzano
"Fernet-Branca,, Bitter italien très dur

Amarosa

2/3 Cherry Peter Heering
1/3 Gordon's Gin
2 traits de Kirsch

Zeste de citron - Tumbler

Baby Cocktail

Amaros
1 trait orange Bitter
1 trait kirsch
Garnir une cerise
Courtes pailles

Tumbler

"Amaros,, Vin apéritif sans alcool.

Rose Cocktail

1/3 Gordon's Gin
1/3 Cherry Rocher
1/3 Kirsch
Garnir une cerise Tumbler

Autre Recette de Rose

Création - Bar Cintra Paris

Pour 1 litre

4/10 Gardon Dry Gin	-	2/10 Cherry Rocher
1/10 Kirsch	-	1/10 Eau de Vie de cerise
2/10 Cassis	-	Garnir avec une cerise

Ce litre de Rose ainsi préparé (pour le grand débit seulement) sera prêt à être passé dans le verre à mélange en y ajoutant un peu de Gordon Gin ou un peu de Cherry Rocher et ce au goût du client suivant, sec ; médium ; ou doux.

Mc NISH'S

DOCTORS' SPECIAL

SCOTCH WHISKY

L'ARISTOCRAT DES
WHISKIES ECOSSAIS

Robert Mc NISH & Co
LTD.
GLASGOW & LONDON

Latin Cocktail

2/4 Fine Martel
1/4 Cherry Rocher
1/4 Marasquin
1 trait angostura

Tumbler

Old Tom

2/3 Whisky Robertson
1/3 Vermouth Martini DRY
2 traits angostura

Tumbler

Perfect

2/3 Whisky Mc Nish's
1/3 Noilly Prat
1 trait angostura
1 trait orange Bitter

Tumbler

Fifty-Fifty

1/2 Whisky Mc Nish's
1/2 Burnett Dry Gin
2 traits angostura

Tumbler

Shangaï

1/3 Chartreuse jaune
1/3 Grand Marnier rouge
1/3 Burnett Dry Gin

Muggy Cocktail

Création **Bar Le Dôme Paris**

Dans un gobelet plein de petits glaçons verser au 3/4 du Pernod Fils.

Remuer très fortement avec la cuillère que la glace forme eau.

Servir

Campari Cocktail

1/2 Campari
1/2 Burnett Dry Gin
1 trait angostura

Zeste d'orange - Tumbler

Swiss Cocktail

1/2 Pernod
1/2 Suze gentiane
1 trait angostura

Tumbler

Eméraude

Burnett Dry Gin
Chartreuse verte
Pippermint GET Tumbler

Healt

Création **Bar Napoléon Paris**

2/3 Cola
1/3 Quinquina Tumbler

"Healt,, Bruyères des Landes

"Cola,, noix de Cola de provenance Amérique du Sud dont on fait du vin généreux non alcoolisé.

Mountainers

2/3 fine Tricoche
1/3 essence de café

Knickerbocker

Rhum charleston
Liqueur de framboise
Le jus d'un 1/2 citron
se prépare et se sert directement dans un verre à vin avec glace pillée.
Remuer Zeste de citron
Servir avec pailles

Green Star

Dans un verre à vin
Le jus d'une orange
Pippermint "Get,,
Champagne Charles Heidsieck

Piccadilly

1/3 Curaçao rouge Foekink
1/3 Cherry Peter Heering
1/3 Noilly Prat
1 trait angostura
Tumbler

Sloe Gin Cocktail

2/3 Sloe Gin Gordon's
1/3 Noilly Prat
1 trait angostura Tumbler
"Sloe Gordon's Gin,, eau de vie de grain pur à la prunelle.

A TOUTE HEURE

PIPPERMINT

Exigez un

GET !

Liqueur
Tonique et Digestive

La REINE DES CRÊMES DE MENTHE

Etendu d'Eau le PIPPERMINT est le Meilleur des Rafraîchissements.

GET FRÈRES-Revel
Haute-Garonne
Maison fondée en **1796**

SEC OU A L'EAU

Prairie Oyster

huitre de prairie (œuf) se prépare et se sert directement dans un verre à cocktail.
Poser doucement au fond du verre un jaune d'œuf.
Poivre au moulin
Sel
4 gouttes de vinaigre
une 1/2 cuillère de Worcesterhire sauce.
Fine Hennessy
se fait également au Porto Sandeman ou au Sherry "Sandeman,,

Drop-Rickey

1/3 Gordon's Dry Gin
1/3 Sherry Peter Heering
1/3 Sherry Sandeman
2 traits Pippermint Get

Mjöd Cocktail

2/3 mjöd
1/3 Gordon Gin
1 trait angostura

Zeste d'orange - Tumbler

"Mjöd,, Vin généreux à l'Hydromel provenance Suédoise

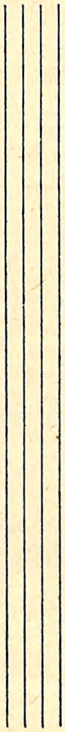
Half and Half

1/2 Dry Gin, Burnett
1/2 Jus d'orange

Passer Shakers

SANDEMAN

PORTOS - SHERRIES



BY APPOINTMENT
TO HIS MAJESTY KING GEORGE V

Pompéi Cocktail

2/3 "Lacryma-Christi,,
1/3 Vermouth Martini
1 trait orange bitter

large Zeste d'orange - Tumbler

"Lacryma-Christi,, célèbre vin de Muscat.

Dubonnet-Cocktail

2/3 Dubonnet
1/3 Dry Gin Burnett
1 trait absinthe
1 trait anisette
courtes pailles

Zeste de citron - Tumbler

FLIPS

et variétés de long drink

Porto Flip

Porto Blanc Sandeman
Fine Hennessy
1 jaune d'œuf
2 cuillères de sucre en poudre

Passer Shakers - Muscade

Brandy Flip

Fine Hennessy
1 jaune d'œuf
1 cuillère de sucre en poudre

Passer Shakers - Muscade

Sherry Flip

Sherry Sandeman
Fine Hennessy
1 jaune d'œuf
2 cuillères de sucre en poudre

Passer Shakers - Muscade

Claret Flip

Bordeaux rouge
Fine Hennessy
1 jaune d'œuf
2 cuillères de sucre en poudre

Passer Shakers - Muscade

Boston Flip

Whisky King George IV
Madère
1 jaune d'œuf
1 cuillère sucre en poudre Passer Shakers - Muscade

Whisky Flip

Whisky King George IV
Fine Tricoche
Curaçao
1 jaune d'œuf
1 cuillère sucre en poudre

Passer Shakers - Muscade

Magnolia

Variété de Flip à base de champage
1 jaune d'œuf
Fine Tricoche
Curaçao
Sucre

Passer Shakers
Finir Champagne Charles Heidsieck

Pick Me up Flip

1 jaune d'œuf
Le jus d'une orange
Fine Tricoche
Légèrement grenadine

Passer Shakers
Finir Champagne Charles Heidsieck

Spécial Flip

Création **Bar le Floréal Ostende**

1 jaune d'œuf
Fine Martell
Crème de vanille Marie Brizard

Passer Shakers
Finir Champagne Charles Heidsieck

Eye Opener

1/2 Rhum
1/4 Kirsch
1/4 Curaçao
1 jaune d'œuf
2 cuillères de sucre

Passer Shakers

"Eye opener,, fait à l'œil nu

Whisky Sawers

Short drink

Whisky King George IV
Noilly Prat
Le jus d'un 1/4 citron
1 cuillère sucre

Passer Shakers

Gin Sawers

Short drink

Gin Burnett Dry
Vermouth martini Dry
Le jus d'un 1/4 citron
1 cuillère sucre

Passer Shakers

FAMOUS RECIPES

In which Marie Brizard Liqueurs
Play an all Important Part

Marie Brizard

1/3 Marie Brizard anisette
1/3 Rye Whiskey
1/3 Marie Brizard French Vermouth
Tumbler

Dream

1/3 Marie Brizard Curaçao
2/3 Cognac Martell
Quelques traits anisette Marie Brizard
Tumbler

Apry

1/3 Marie Brizard Apry
2/3 Gordon's Gin
Le jus d'un 1/4 citron
Tumbler

Alexander

1/3 Marie Brizard crème de cacao
1/3 Dry Gordon Gin
1/3 Crème fraiche
Passer Shakers

Old Faithful

1/4 Marie Brizard Apry
3/4 Rye Whiskey

Marie Brizard *Crème de Cacao* is also preferred in many of the fashionable cocktails, particularly in the "Alexander,,

Liqueur...

OU RAFRAICHISSEMENT

Sec... digestive

A l'eau... rafraîchissante

MARIE BRIZARD

Between-The-Sheets

1/3 Marie Brizard Rhum Charleston
1/3 Marie Brizard Curaçao triple-sec (orange)
1/3 Cognac Brandy
Dash Lime Juice

Frappé

Stinger

(A Perfect After-Dinner Cocktail)

1/4 Marie Brizard Crème de Menthe, white
3/4 Cognac Brandy

Ice : shake well, strain into Cocktail glass

Mele Cassis

1/2 Marie Brizard Blackberry Cordial
1/2 Cognac Brandy

Shake well with Ice ; strain into short Highball glass

Menthe

1/2 Marie Brizard Crème de Menthe
1/2 Dry Gin

Shake well with Ice ; strain into chilled Cocktail glass

Hoggat

Crème fraiche
Crème de cacao
Burnett Dry Gin
Sherry Brandy Peter Heering

Passer Shakers

Servir verre à Flip

HENNESSY

LE NOM QUI A
FAIT LE RENOM DU

COGNAC

Doulce France

Création **Bar Napoléon Paris**

Lait froid, légèrement grenadine, parfumé crème de Vanille Marie Brizard, quelques traits anisette
Fine Martell

Passer Shakers

Apple Jack

2/3 Apricot Marie Brizard
1/3 Gordon's Dry Gin
Le jus d'un 1/4 de citron
2 traits de grenadine
Quelques tranches de pomme, Fruit escalopé

Mariani Cocktail

2/3 Vin de Mariani
1/3 Cinzano
1 Trait orange bitter

Zeste d'orange
Tumbler

"Mariani,, vin généreux et tonique non alcoolisé.
Provenance française.

VOS INVITÉS VOUS JUGENT...

d'après ce que vous leur offrez !

Classez-vous fin connaisseur en offrant toujours le

COGNAC MARTELL

Le préféré de l'Elite depuis 220 ans

Pour donner la plus grande finesse et le meilleur bouquet à vos Cocktails, employez le

COGNAC MARTELL

CRUSTAS

Prendre un citron de grosseur suffisante, enlevé l'écorce en spirale sur toute sa longueur sans la déchirer de façon à pouvoir en garnir le verre à 1 cm. du bord.

Brandy Crustas

Fine Hennessy
Le jus d'un 1/2 citron
Marasquin
Angostura

Passer Shakers

Versé dans le verre ainsi préparé plus haut
Garnir 2 cerises

Gin Crustas

Burnett Dry Gin
Le jus d'un 1/2 citron
Marasquin
Angostura

Passer Shakers

Garnir 2 cerises

Whisky Crustas

Whisky Robertson
Le jus d'un 1/2 citron
Marasquin
Angostura
Garnir 2 cerises

Passer Shakers

Egg-Nogg

Porto Blanc "Crof's old,,
Fine Martell
1 jaune d'œuf
Lait froid
Sucre en poudre Passer Shakers - Muscade
se fait également de la même façon avec du lait chaud.

Sherry Egg-Nogg

Sherry Rossel
Fine Martell
1 jaune d'œuf
Sucre en poudre
Passer Shakers - Muscade

Baltimore Egg-Nogg

Battre en crême fouettée un jaune d'œuf, sucré, passé Shakers avec cognac Martell, rhum charleston, lait froid
Passer Shakers - Muscade

Jeed Loco

Bordeaux rouge
Fine Martell
Curaçao
1 jaune d'œuf
Sucre en poudre
Passer Shakers - Muscade

Tous les cocktails de nom anglais se font exclusivement avec du

Scotch Whisky

Tous les cocktails de nom américain se font exclusivement avec un whisky de marque américaine.

Par un choix savant et convenable des mélanges ; les cocktails ne sont pas violents ; ils peuvent être pris à toute heure.
Ils sont apéritifs
Ils sont digestifs

Sherry and Egg

Création **Bar Le Floréal Ostende**

se prépare et se sert directement dans un verre à porto.
Verser la contenance d'un Sherry "Rossel,,
Ajouter un jaune d'œuf entier en le déposant doucement pour ne pas troubler le Sherry.
Servir

Port and Egg

Création **Bar Le Floréal Ostende**

se prépare et se sert directement dans un verre à Porto versé la contenance d'un porto "Crof's,, ajouter un jaune d'œuf entier en le déposant doucement pour ne pas troubler le porto.
Servir

Lady Diana Cocktail

2/3 Bénédictine
1/4 Gin Burnett Dry
1/4 Noilly Prat Zeste de citron - Tumbler

Tout Bar de premier ordre doit avoir :

PALE DRY Sherry-Sherry Rossel

Crof's Fine old Tawny Port

John Begg's Scotch Whisky
(very old)

BURNETT'S dry gin

AND

BOLLINGER'S BRUT or
Vintage Champagne

•

Agents Généraux : Pour l'Union Belgo Luxembourgeois et le Congo Belge.

George ROSSEL & Fils

13, Avenue Rogier

BRUXELLES **Tél. 15.25.64**

Côte Basque

1/2 Gordon's Gin
1/4 Cointreau
1/4 Sherry Rocher
Quelques gouttes de citron

Tumbler

Sherry Cobbler

" Cobbler „ (Savetier) fait avec un peu de tout.
Dans un verre à eau quelques morceaux de glace puis verser : Pâle Dry "Sherry Rossel,,
Fine Tricoche
Quelques gouttes de Marasquin, garnir avec fruits frais escalopés (finir champagne Bollinger)

Champagne Cobbler

3/4 Champagne Bollinger
Fine Tricoche
2 Traits de Marasquin
2 Traits Angostura
Garnir avec fruits frais escalopés

Barbotage : Fantaisie de Cobbler

Chamberry
Pâle Dry "Sherry Rossel,,
Cinzano
Curaçao
Marasquin
Sirop de fraise
Remuer le tout puis garnir avec fruits frais escalopés
Finir champagne Bollinger

Clover Club

"Club du Trèfle,,
un blanc d'œuf
Le jus d'un 1/4 citron
3/4 Gin BURNETT DRY
1/4 Cinzano
Légèrement grenadine Passer Shakers
Finir champagne Ernest Irroy

Soyer au Champagne

Le jus d'une orange
Curaçao
Marasquin
Légèrement grenadine
Garnir d'une tranche d'orange
Finir champagne Bollinger

Miami

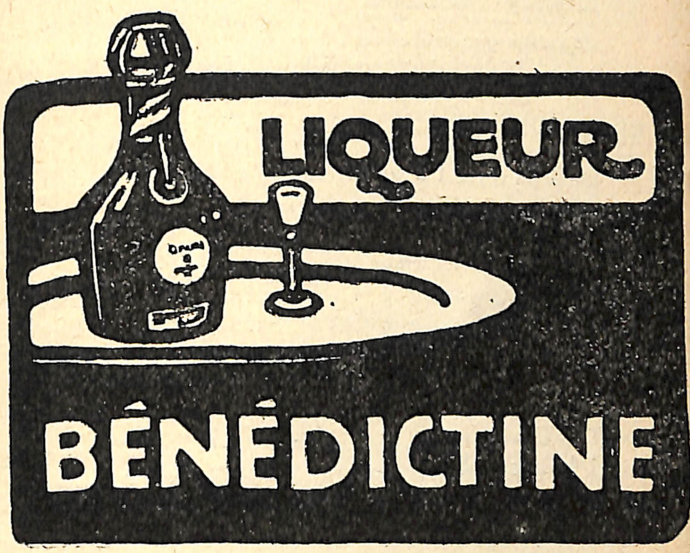
Dans un verre à Vin
Le jus d'une 1/2 orange
1/2 Champagne Bollinger
1/2 Moselle
Garnir d'une tranche d'orange

Maitrank

1/2 Champagne Bollinger
1/2 Moselle
Une cuillère de Sherry Rossel
Garnir d'une tranche d'orange

Brandy Smack (*)

Fine Martell
Crème de menthe blanche
Sucré légèrement
Garnir de fruits frais
Finir champagne Ernest Irroy
Se sert dans un verre 1/4 mousseline à 3/4 plein de glace pillée.


LIQUEUR
BÉNÉDICTINE

Gin Smack

de même que précédent (*)
avec Gin Burnett Dry au lieu de Fine Martell

Whisky Smack

de même que précédent (*)
avec Whisky John Begg au lieu de fine

Horse Neck

Dans un verre 1/2 mousseline
Whisky John Begg
1/4 Ginger-ale
Large écorce de citron
Uu petit glaçon

Rose Neck

Dans un verre 1/2 mousseline
Dry Gin Burnett
1/4 Ginger-ale
Longue écorce de citron
Uu petit glaçon

Café Glacé

Création **Bar Le Floréal Ostende**

Dans un verre 1/4 mousseline, passé aux Shakers du café froid fort, sucré, ajouté fine MARTELL et BÉNÉDICTINE : versé le tout dans le verre, que la mousse ainsi produite s'élève à 2 doigts du bord.

Pour obtenir cet effet de présentation laisser durcir 2 minutes la mousse ; puis versé le fond du Shaker doucement et la mousse s'élèvera d'elle-même sans sortir du verre.

Peut se faire également en y ajoutant du lait ; ce lait peut-être passé aux Shakers et produira une présentation originale.

Dearling Cocktail

Création **Bar Napoléon Paris**

1/3 fine "Hennessy,,
1/3 "Bénédictine,,
1/3 Sherry "Rocher,,

Tumbler

Normandie

Création 1935 **Le plus français des Cocktails**

"Bénédictine,,
Fine "Hennessy,,
Prunelle "Marie Brizard,,
Quelques traits de "Suze,,

Passer Tumbler

Champagne Cup

Se prépare dans une carafe droite
1 bouteille CHARLES HEIDSIECK
2 oranges coupées en tranches
Ananas frais
Cerises macérées
Fraises coupées
Grains de raisin

1921 1921

By Appointment to H.M. King George V

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck

REIMS

FINEST EXTRA Qty BRUT

CHARLES HEIDSIECK

Longue épluchure de concombre
Crème de cacao
Arrosé de Marasquin laisser macérer longtemps et au frais.
Puis servir verre à vin

Marquise au Champagne

Variété de champagne Cup
Se prépare de même que précédent
1 bouteille Charles HEIDSIECK
1 bouteille de Moselle
Curaçao orange Fockink
Crême de vanille
Sirop de Framboise
Arrosé de Marasquin et d'Anisette Marie Brizard
Fruits frais divers escalopés
Laisser Macérer
Servir verre à vin

Last Drink

Dans un verre à liqueur bien glacé versé doucement
Fine Tricoche
Bénédictine
Curaçao blanc Fockink

Night Cap

"Bonnet de nuit,,
Dans un verre à liqueur bien glacé verser doucemen
Cognac Tricoche
Cherry Peter HEERING
Curaçao orange Fockink

COGNAC TRICOCHE

MAISON FONDÉE EN 1820

RECONNU LE MEILLEUR

DEMANDEZ :

Son

Cognac «ROI DE FRANCE» VSO

(étiquette noire)

Sa

FINE CHAMPAGNE

Sa

Grande Fine Champagne 1860.

High Ball

Whisky Mc Nish's
Servi dans un grand verre et rempli d'eau fraiche
"High Ball,, Haute boule

Gin and Tonic

Burnett DRY Gin
Tonic minérale Water
1 Tranche de citron

Pousse Café

Dans un verre flûte, versé doucement sur le dos de la cuillière et sans mélanger
Anisette Marie Brizard
Pippermint Get
Grand Marnier Rouge
Fine Tricoche

LIQUEURS FINES

SCHIEDAMS VIEUX

COCKTAIL - RECEPTEN

WYNAND FOCKINK

White Lady Cocktail

1/6 cognac Hennessy
1/6 crème de menthe blanche
2/3 Curaçao blanc triple sec Fockink
Passer Shakers

Blanche Cocktail

1/3 Curaçao blanc triple sec Fockink
1/3 Anisette
1/3 Curaçao blanc Fockink
Passer Shakers
Très apprécier pour "Alfer-Dînner,,

Express Cocktail

1 2 cognac Hennessy
1/2 vieux genièvre Fockink
4 traits angostura Tumbler

Home Cocktail

Le jus d'un 1/2 citron
1/3 Curaçao blanc Fockink
1/3 vermouth français

FOCKINK'S Liqueurs

Moraing Cocktail

1/8 Cherry Brandy
1/8 Curaçao orange Fockink
1/4 Çognac
1/2 Vermouth italien
3 traits angostura Bitter

Summit Cocktail

1/4 jus de citron
1/4 Curaçao orange Fockink
1/2 Cognac

Gin Briky

Short drink

Gordon's Dry Gin
Le jus d'un leims
Sucre en poudre

Passer Shakers

"Leims,, petit' citron doux exotique

Orange Blossom

Le jus d'une orange
Gordon's Gin

Passer Shakers

"Blossom,, en fleur

Soda Cocktail

Se prépare et se sert directement dans verre gobelet : Un 1/2 morceau de sucre fortement imbibé d'angostura Bitter remplir avec Tonic Soda Water, garnir une tranche citron

Pampl's Cocktail

Le jus d'un 1/2 grappe fruit
1/2 cuillière sucre
1/4 Kirsch Passer Shakers

Plam's Blossom

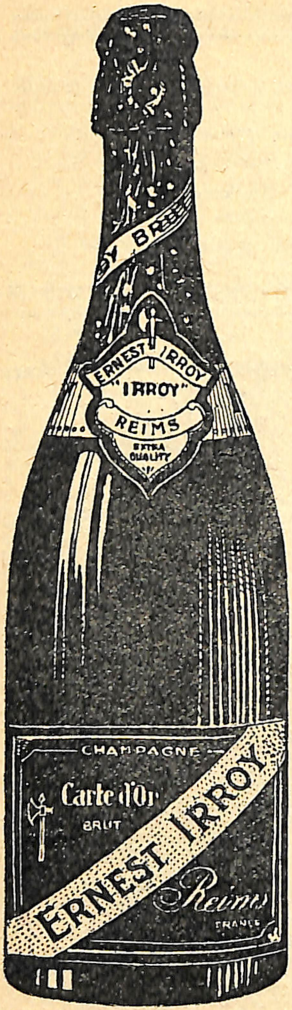
Le jus d'un 1/2 grappe fruit
Burnett DRY Gin
Kirsch
Finir champagne Charles Heidsieck Passer Shakers

Oyster Cocktail

Dans un verre à eau
6 huitres de choix
Tomates concentrées et réduites au préalable au bain marie puis refroidies
Le jus d'un 1/4 citron
Poivre Moulin
Diablotin
Worcesterthire sauce
Finir avec Tomatos Keps chup
Bien remué et servir

Tomatos Juice

Jus de tomate concentré
Marque usitée Van Camp's
Importé U. S. A. (déjà épicé)
Se sert tel quel et très frais
1 verre de Tomatos Juice
Poivre en moulin
Sauce anglaise



CHAMPAGNE
ERNEST IRROY

Maison fondée en 1820

REIMS

●

Agent Général pour la Belgique :

M. Jean Martin

44, Boulevard de Waterloo

BRUXELLES

Jus de Tomate

Se sert tel que et très frais, en cocktail voir : Tomatos Juice

Jus de Grapp-Fruit

(Pamplemousse)
Se sert tel que et très frais
Le passé

Gin Fizz

Dry Gin Burnett
Le jus d'un 1/2 citron
Sucre en poudre
Remplir eau de seltz

Passer Shakers

Silver Fizz

DRY Gin Burnett
Vermouth Martini DRY
Fine Martell
Sucre en poudre
Un blanc d'œuf

Passer Shakers

Remplir eau de seltz

Gold Fizz

Dry Gin Burnett
Vermouth Cinzano
Fine Tricoche
Sucre en poudre
Un jaune d'œuf
Remplir eau de Selz

Passer Shakers

Brandy Fizz

Fine Hennessy
Le jus d'un 1/2 citron
Sucre en poudre

Passer Shakers

Remplir eau de seltz

Whisky Fizz

Whisky John Robertson
Le jus d'un 1/2 citron
Sucre en poudre

Passer Shakers

Remplir eau de seltz

Rhum Fizz

Rhum Charleston
Le jus d'un 1/2 citron
Sucre en poudre

Passer Shakers

Remplir eau de seltz

Absinthe Fizz

Absinthe
Le jus d'un 1/2 citron
Sucre en poudre

Passer Shakers

Remplir eau de seltz

Pousse Café

Dans un verre à liqueur très glacé verser doucement
Cherry Rocher
Marasquin
Chartreuse verte
Curaçao double Rouge Fockink

Pousse l'Amour

Verser doucement sur le dos de la cuillère et sans faire de mélange la composition et liqueurs suivantes dans le même ordre :
Grenadine
Un jaune d'œuf
Diablotin
Sauce anglaise
Curaçao rouge
Pippermint Get
Bénédictine
Marasquin
Fine Hennessy

Gin Rickey

Dans un grand verre :
1 morceau de glace
le jus d'un demi-citron
1 verre de Gordon's Dry Gin

BOISSONS RAFRAICHISSANTES

Lemon Squash

Dans un verre 1/2 mousseline plein de glace pillée :
le jus d'un citron
sucre en poudre
remplir eau de seltz
garnir une tranche de citron

Orange Squash

Dans un verre 1/2 mousseline plein de glace pillée :
le jus d'une orange
sucre en poudre
remplir eau de seltz
garnir une tranche d'orange

Pour LEMON et ORANGE SQUASH ont peut faire diverses variétés en y mettant un peu de fantaisie et modifier selon les goûts la formule classique :
Exemple : le sucre peut-être remplacé par le sirop de grenadine, groseille, framboise ou autre.
Toute orangeade peut également être parfumée avec : Crème de Bananes — Crème de Vanille — Crème de Rose — Crème de Violette — Apry — Peach.
Produits "Marie Brizard,,

American Lemonade

Bordeaux rouge
Fine Tricoche
Curaçao
sucré avec grenadine
remplir eau de seltz
servir avec petits glaçons

Ginger-Ale

Limonade au Gingembre se sert très frais

Ginger-Beer

Bière au Gingembre se sert très frais

Tonic Water

Eau minérale Tonic au gaz naturel
Garnir une tranche de citron

Champagne Fraisette

Une coupe de champagne Ernest Irroy
4 traits de sirop de Fraisette
remuer

Jus de Raisin

se sert tel que et très frais

Jus d'Orange

se sert tel que et très frais
le passer

Jus de Frambroise

se sert tel que et très frais

Jus de Citron

se sert tel que et très frais
le passer

Rum Shrub (For Eight)

1 bouteille de Rhum Charleston Marie Brizard
Le jus d'une orange
sucré
faire blanchir et flamber
garnir 1 tranche de citron

PUNCHS

Le Punch se fait chaud ou froid et aussi au lait
Le Punch froid peut se servir avec fruits escalopés

Ordinary Punch

le jus d'une 1/2 orange
Sucre
Curaçao
Fine Martell
1 Tranche de citron
remplir eau chaude ou froide suivant Hot ou Cold.

Gin Punch

Création **Bar Napoléon Paris**

Gin Burnett DRY
le jus d'un 1/2 citron
sucré légèrement Passer Shakers
remplir eau bouillante

Punch Suédois

Akta svensk punch
Taffel - akvavit
Arrac - Punch
Punch tout préparé à servir tel que très glacé

Wilking's Punch

se sert tel que
faire blanchir et flamber
garnir 1/2 tranche citron

ORIGINAL Wilking's

" Sec „

" à l'eau „

ou

" chaud „

Inégalable dans la préparation des Cocktails !

Milk Punch

Rhum Charleston
Sucre
remplir lait froid où chaud suivant Hot où Cold
quelques gouttes de Cognac

Whisky Punch

Création **Bar Napoléon Paris**

Whisky John Robertson
le jus d'un 1/2 citron
sucré légèrement Passer Shakers
remplir eau bouillante

Punch Américain

se sert tel que
faire blanchir et flamber

Punch au Kirsch

de même que précédent

Port Wine Négus

Porto Rouge Crof
Fine Martell
faire blanchir avec girofles et canelle
1 morceau de sucre
garnir 1 tranche de citron

Scotch Whiskies

Whisky King's Liqueur
Black and White
King George IV
Spey Royal
Old Parr
Sanderson's Vat 69
White Horse
Mackinlay's V, O. B.
John Haig gold label
Perfection
John Walker
White Label
Aurora Dimple
Haig and Haig
Sandy Mc Nab.
John Roberson et Son
Red Label
Gierson's Vat nº 1
W. P. Lowrie
John Begg's (very old)
Buchanan
Robert McNisk et Cº

Irish Whiskies

Dunville's
Dunville's Liqueur

American Whiskies

Canadian club
Old Charter

DIFFERENTES MARQUES DE GIN

Dry Gordon's Gin
Sloe dry Gordon's Gin
Nicolsson
Gilbey's
Old Tom Gin
Burnett's Dry Gin
Old Bickett, Gin

ABREVIATIONS USITEES EN FINE CHAMPAGNE

V. O.	Very old
V. S. O.	Very seldom old
V. S. O. P.	Very seldom old pale
V. O. B.	Very old Brown
X. O.	Fifty Year old
V. V. O.	Very Very old
V. F.	Very fine

Ce livre de Bar Américain a été écrit avec des conceptions nouvelles.

Il représente le fruit de 20 années de pratique Barman à travers le monde.

Je rends hommage aux firmes de grandes marques citées dans mon livre ; qui ont bien voulu m'honorer de leur confiance sans oublier toutefois les autres grandes marques, que je ne puis cité toutes ici ; et qui sont les principes fondamentaux des cocktails.

Je conserve de tout cet ensemble d'une familiarité journalière; un souvenir de tant de manipulations, de tant de mélanges, de tant de travail ; qui honore et font la force de l'homme dans sa carrière.

George PILLAERT.

IMPRIMERIE WALTHÉRY
25, Rue de la Commune
Liége